



## LUCE BRUNELLO 2014

Les conditions climatiques de la campagne 2014 ont été marquées par un printemps ensoleillé et des températures agréables, sans variations thermiques. L'été a été frais avec quelques pluies bénéfiques qui ont accompagné les vignes vers la phase de maturation de manière optimale. La période précédant les vendanges (deuxième quinzaine de septembre) a été idéale : absence de pluie, ensoleillement, amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Tout cela a permis d'obtenir des raisins magnifiques pour un excellent Brunello.

D'un beau rouge rubis aux reflets vermillon, ce Brunello nous accueille avec des notes de kirsch et des arômes épicés dévoilant les premières nuances balsamiques et complexes.

En bouche, le vin fait preuve de force et de substance, mais sans excès, et semble déjà souple, révélant en même temps une fraîcheur discrète soutenue par des notes mentholées.

### CÉPAGES

Sangiovese

### RENDEMENT MOYEN PAR HECTARE

34 hl/ha

### NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES PRODUITES

20.000

### PÉRIODE DE VENDANGES

Dernière semaine de septembre

### SUCRE DE LA VENDANGE

267 g/l

### ACIDITÉ TOTALE DE LA VENDANGE

7,25 g/l

### pH DE LA VENDANGE

3,30

### CUVES DE FERMENTATION

En acier inoxydable à température contrôlée

### TEMPÉRATURE DE FERMENTATION

<30° C

### DURÉE DE FERMENTATION

12 jours

### DURÉE DE MACÉRATION PELLICULAIRE

4 semaines

### MÉTHODE DE VIEILLISSEMENT

90 % en barriques d'un vin, 10 % en barriques neuves ; fûts en chêne de Slavonie

### DURÉE DE VIEILLISSEMENT

Au moins 24 mois, en fûts et en barriques

### MISE EN BOUTEILLE

Juillet 2018

### DONNÉES TECHNIQUES:

#### ALCOOL

15,5% Vol.

#### ACIDITÉ TOTALE

5,8 g/l

#### PH

3,41